










































Déjeuner - Semaine du 24-06-2019 au 28-06-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	 Radis beurre  Poule basquaise  Petits pois carottes  Yaourt brassé nature sucré  Orange 		
Mar.	 Salade trévises   Sauté de porc (<i>Escalope cordon bleu</i>)   Lentilles corail  Gouda  Abricots		
Mer.	  Carottes râpées à la ciboulette  Filet de poisson meunière   Riz à la tomate  Morbier AOP   Pastèque 		
Jeu.	 Tomates vinaigrette   Sauté de boeuf à la provençale  Purée*  Camembert AOP   Sorbet		
Ven.	Melon  Flan* de courgettes   Riz au lait   Compote pommes-framboises sans sucre ajouté 		


 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

 Agriculture Paysanne


 Agriculture Biologique


 Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

 Cuisiné sur place à base de produits déshydratés


 Label Rouge  100% végétarien

* au moins 1 ingrédient Bio

 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}

 Pêche Française

 aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴